Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 29 stycznia 1927 roku. № 5.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Wino z żyta.

(Dokończenie).

Wino wykazuje przyjemną, jasno żółtą barwę o silnym połysku, zaś pod względem aromatu i smaku imituje do niepoznania prawdziwe dobre wino gronowe lepszego typu. Mam pewność, że przeciętny znawca jasnego wina, dostawszy taki napój, a nie będąc uprzedzonym o jego pochodzeniu, uwierzy, że pije dobre wino gronowe, o czem zresztą miałem sposobność przekonać się w kółku osób znajomych.

Przy analizie wykazało wino 9,5% cięż. (11,5% obj.) alkoholu i 5,9% kwasowości. Przy tym składzie smak wina był zupełnie sharmonizowany. Chcąc nadać produktowi nieco ciemniejszy ton barwy, zabarwiłem jedną partję jasno czerwonym karmelem, sporządzonym z 1% cukru w stosunku do wina (1° gr. cukru w formie karmelu na 1 ltr. wina). Barwa wypadła w tym wypadku bardzo ładna, jednak smak i kwasowość zostały nieco zatuszowane, atoli po zmieszaniu wina zabarwionego z niezabarwionym, w stosunku 1 : 1, otrzymało się mieszaninę w smaku i zapachu bardzo dobrą. Wobec tego wynikałoby, że chcąc wino o kwasowości 6‰ zabarwić lekko karmelem, należałoby wziąć ostrożnie przyrządzonego karamelu (t. zn. by karamel nie był za dużo przypalony i nie nadał napojowi gorzkiego posmaku) w ilości sporządzonej z ½% cukru w odniesieniu do wina (5 gr. cukru na litr wina). Chcąc użyć większej ilości karamelu, należałoby kwasowość w winie odpowiednio podnieść. Najlepiej byłoby, mojem zdanem, dodać karamelu do wina zaraz po pierwszem ściągnięciu napoju z ponad zboża, aby dodany produkt miał więcej czasu do sharmonizowania się z innemi składnikami wina.

Dlaczego z pomiędzy zbóż właśnie żyto nadaje się najlepiej do wyrobu wina, sprawa ta wymaga szczegółowych głębszych studjów chemicznych. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że w naturze chemicznej ziarna żytniego muszą być pewne związki, stanowiące podkład do wytwarzania się czy to pod wpływem enzymów komórki drożdżowej, czy też skutkiem procesów chemicznych, zachodzących między pewnemi składnikami żyta a licznemi produktami ubocznemi fermentacji alkoholowej, lub wreszcie skutkiem skumulowania obu wspomnianych przyczyn — estrów czy innych związków aromatycznych, naśladujących wiernie bukiet wina naturalnego. Między innemi terpeny i hydraty terpenów, zawarte normalnie w fuzlu spirytusu żytniego, stanowiące aromat właściwy żytniówki, muszą tu również odgrywać swoją rolę.

Podobnie musi się przedstawiać sprawa ze składem chemicznym pszenicy, jakkolwiek w stopniu mniej korzystnym.

Ważną rolę przy życie, jako materjale surowym do wyrobu wina, muszą odgrywać ciała natury garbnikowej, na które dotąd przy analizie zbóż mniej zwracano uwagę. Wiadomo bowiem, że najistotniejszemi składnikami każdego wina są: alkohol, kwas, garbnik i ew. cukier i składniki te muszą być ilościowo odpowiednio ze sobą sharmonizawane, jeżeli napój ma mieć należyty smak.

Że żyto i pszenica zawierają szereg związków, które jako pożywka dla drożdży i jako składniki ekstraktu wina są cennemi ciałami, wystarczy rozpatrzeć przeciętną analizę tych zbóż.

Żyto i pszenica okazują następujący skład (w suchej substancji) [1]):

	Popiół	Tłuszcz	Białko	Cukier	Dekstryna	Skrobia	Włókno
Żyto . . .	1,95%	1,88%	11,61%	8,75%	0,5%	60,33%	1,97%
Pszenica . .	1,92%	2,29%	15,49%	5,19%	7,0%	66,25%	2,51%

Z tabeli widzimy, że żyto zawiera przeciętnie znacznie więcej cukru niż pszenica. Co do natury cukrów, to w zbożach tych występuje według wszelkiego prawdopodobieństwa głównie sacharoza i rafinoza, a bardzo mało cukru, redukującego wprost płyn Fehlinga. Widzimy również, że w życie jest znacznie mniej dekstryn niż w pszenicy, co uważam dla żyta, jako surowca do wyrobu win, za okoliczność korzystniejszą.

Ciała białkowe żyta i pszenicy rozpadają się na następujące gatunki:

a) rozpuszczalny w wodzie albumin (leucosin)... ca 0,4%;

b) rozpuszczalny w rozczynach soli globulin (edistin...) 0,7%;

c) rozpuszczalny w alkoholu gliadyn 5,0%;

d) nierozpuszczalna proteoza 1,0%;

e) nierozpuszczalny kazein (glutenin) 5,0%.

Z powyższego zestawienia widzimy, że poważna ilość ciał białkowych różnych kategorji musi ze zbóż przejść do wina i to tem więcej im więcej podczas fermentacji wytworzy się alkoholu.

[1]) Daty, wyjęte z dzieła: Prof. dr. Fritz Ullmann; Encyklopedie der technischen Chemie, tom 6 — 1919 — str. 173 — 176 nadto rubryka: dekstryny, z dzieła: Allgemeine Warenkunde von dr. Viktor Pöschl 1912, str. 202.

Nie ulega wątpliwości, że składniki tłuszczu, które w zbożach występują głównie jako glicerydy stearowy i palmitowy (z zawartością jeszcze do $5^0/_0$ phytosteryny i lecytyny) muszą lipazom drożdżowym dostarczać materjału do wytwarzania rozmaitych estrów.

Również i natura chemiczna związków mineralnych zbóż, jako bogatych w kwas fosforowy, potas, magnez i wapń — odgrywać musi korzystną rolę jako niezbędne pożywki dla rozwoju i pracy drożdży. Wspomnieć jeszcze należy, że skórka żyta jest również siedliskiem cennych dla wina składników, jak garbnika, fosforanów, barwników, (ewent. związków aromatycznych), to też zmyciem zboża postępować należy bardzo ostrożnie, aby tych związków ze zboża nie usunąć. Jeżeli wskazanem jest przemyć zboże, to tylko z tego względu, aby usunąć pył i inne zanieczyszczenia, jednak nie należy za długo trzymać zboża w wodzie myjącej. Do mycia poleca się brać wodę zagotowaną poprzednio i następnie ostudzoną, gdyż w przeciwnym razie niestrącone z wody sole wapniowe związałyby garbnik łusek i usunęły ten potrzebny składnik z moszczu. To też należy zboże oczyścić jaknajdokładniej na drodze mechanicznej (sita, sortowniki, triery), woda ma tylko dokończyć czyszczenia.

Nie może ulegać wątpliwości, że rozmaite odmiany żyta nie mogą pozostać bez wpływu na dobroć i charakter wina, na razie jednak nie mamy pod tym względem bliższych danych. Mojem zdaniem, spodziewać się należy, że odmiany żyta o barwie więcej żółtej czerwonej lub brunatnej jako przypuszczalnie zawierające w skórce więcej aromatycznych i barwnych związków, muszą dać wino lepsze, niż odmiany ołowiano-szare, bez zdecydowanej barwy.

Należy się spodziewać, że tak, jak dla browarów wyhodowano z biegiem czasu specjalne odmiany jęczmienia piwowarskiego, tak dla wyrobu wina zostaną z czasem przez gospodarstwa doświadczalne wyszukane i uszlachetnione przez odpowiednią kulturę celowe odmiany żyta winowego.

Na podstawie wyniku dotychczasoych prób i rozważenia wyżej poruszonych okoliczności wysnuwa się następujący tok robót przy sporządzaniu wina żytniego:

I. Żyto oczyścić mechanicznie jak najdokładniej z pyłu, ziarn uszkodzonych, połówek ziarn i groszków, poczem przemyć szybko wodą, poprzednio przegotowaną i ostudzoną;

II. Na 2 — 2,5 kg. żyta wziąć jako całkowity nalew 10 litrów wodnego rozczynu cukru i kwasu cytrynowego, licząc na 1 litr rozczynu 200 — 240 gr. cukru (20 — $40^0/_0$) i 5,0 gr. [2]) kwasu cytrynowego, powodującego ogólną kwasowość w wysokości $7^0/_0$, postępując przy tem w sposób następujący:

a) Całą ilość kwasu cytrynowego, potrzebnego do 10 litrów nalewu, a zatem (dla naszego przykładu) 50 gr. rozpuścić w 2 litrach wody — tą kwaśną wodą zalać żyto, opłukując nią również wewnątrz ściany butli względnie beczki i pozostawić żyto z tą wodą przez 2 — 4 godziny (celem wyjałowienia żyta, t. z. zniszczenia niepożądanych bakterji).

b) Po wyjałowieniu żyta wlać 8 litrów syropu, zawierającego 2000 — 2400 gr. cukru (a zatem ilość cukru, potrzebną do 10 litrów płynu [3]).

III. Wprowadzić czystą hodowlę drożdży winowych (rasę „Tokaj" lub inną) zatkać butlę czopem fermentacyjnym [4]) (lub przynajmniej zatyczką z waty) i poddać fermentacji w temperaturze 18 — 20° C. (Poleca się nadto rozpuścić w płynie — przed dodaniem jeszcze drożdży — stosowną dawkę odpowiednio skombinowanych pożywek mineralnych, jak podano powyżej.

IV. Po upływie najwyżej 3-ch tygodni ściągnąć przefermentowany płyn z ponad zboża i osadów do butli lub beczek, wypełniając je płynem w całości, zatkać luźnie czystym korkiem lub watą, a gdy napój zaczyna się coraz więcej wyklarowywać, można już przystąpić do filtrowania i ściągania gotowego wina do flaszek.

Odpowiednie odcienie barwy wina wywoływać można stosownemi dawkami karamelu, jak to na innem miejscu już wspomniano.

Napój otrzymany w sposób naszkicowany powyżej, przedstawia rodzaj wina wytrawnego, przypominającego smakiem i zapachem prawdziwe, dobre wino węgierskie.

Przez odpowiedni dodatek cukru, prawdziwej malagi, spirytusu etc. w różnych stosunkach, można otrzymywać wina, imitujące tokaj, malagę i inne typy znanych cięższych win [5]).

W zasadzie nie jestem zwolennikiem wyrabiania z żyta imitacji win znanych, osławionych marek, cho-

---

[2]) Aby wytworzyć kwasem cytrynowym kwasowość, wynoszącą w płynie $1^0/_0$, wypada wziąć na 1 hl. 70 gr. krystalicznego kwasu cytrynowego, czyli na 1 litr 0,7 gr. chcąc zatem mieć w litrze kwasowość $7^0/_0$, należy wziąć $0,7 \times 7 = 4,9 = 5$ gr.

[3]) Przy sporządzaniu rozczynów cukru należy mieć na uwadze, że 1 kg. cukru powiększa ilość płynu średnio o 0,6 litra; chcąc mieć zatem np. 10 litrów $20^0/_0$-towego rozczynu cukru, należy 2000 gr. cukru = 2 kg. rozpuścić w 8,8 litrach wody, gdyż sam cukier powiększy objętość o $2 \times 0,6 = 1,2$ litr.

[4]) Należy pamiętać, aby w naczyniu było dość wolnej przestrzeni, przynajmniej na wysokość 2-ch szerokości dłoni, gdyż podczas głównej fermentacji płyn burzy się i podnosi.

[5]) Odpowiednie recepty są do nabycia u p. Mra Franciszka Bytomskiego — Alwernia — Małopolska Zach.

ciażby z tego względu, że zwykłe wino zbożowe jest pod każdym względem znakomitym napojem i nie potrzebuje wcale wstydzić się swego pochodzenia, powtóre, wino żytnie ma być napojem dla wszystkich warstw dostępnym, a więc niedrogim, podczas gdy dodatek prawdziwej malagi (chociażby pół litra na 10 litrów wina żytniego), nadto cukru, spirytusu etc. muszą conajmniej podwoić koszta wyrobu.

Z własnego doświadczenia mogę jeszcze wspomnieć, że wino żytnie nadaje się doskonale do mieszania w różnych stosunkach z winami owocowemi, jak z winem jabłkowem, głogowem, ostrężnikowem, borówczanem, działając na te wina uszlachetniająco, a często wyklarowująco. Z dotychczasowych prób mogłem skonstatować, że wino żytnie, starannie przyrządzone, im dłużej leży, tem bardziej zyskuje na dobroci, podobnie jak prawdziwe wina gronowe.

Zaznaczyć jeszcze należy, że wino żytnie nadaje się doskonale do przeróbki na wino musujące (szampan). Robotę można przeprowadzić sposobem naturalnym (przez dodanie pewnej oznaczonej ilości cukru do dojrzałego wina i poddaniem powtórnej fermentacji w mocnych zakorkowanych flaszkach), lub sposobem sztucznym (impregnowania wina, zaprawionego likierem-bezwodnikiem węglowym pod ciśnieniem). Metoda sztuczna, jako prostsza i mniej kosztowna, nadałaby się lepiej do wyrobu szampana żytniego. Metoda ta wymaga tylko jednorazowego nakładu na droższą aparaturę, obecnie już bardzo udoskonaloną, sama zresztą robota jest łatwa i prosta i nie wymaga specjalnej sprawności ze strony personelu robotniczego, jak to ma miejsce przy metodzie fermentacyjnej.

Całkiem dobry szampan żytni da się jeszcze otrzymać w następujący prymitywny sposób:

Do silnej flaszki (szampanówki) daje się 50 — 100 cm³ likieru (sporządzonego z dobrego wina węgierskiego koniaku i cukru w stosunku np. 300 cm³ wina, 24 — 30 cm³ koniaku i 240 gr. cukru) lub jeszcze prościej zamiast likieru daje się na 1 szampanówkę 10 cm³ koniaku i 50 — 100 cm³ syropu (stosunek cukru do wody jak 2 : 1) dopełnia szampanówkę winem żytniem, (pozostawiając w szyjce wolną przestrzeń na wysokość cca 10 cm., poczem wprowadza się szybko mieszaninę złożoną z 8,4 gr. kwasu cytrynowego i 6,4 gr.[1]) sody kalcynowanej (bezwodnej), natychmiast zakorkowuje i obwiązuje korek silnie miękim drutem. Korek musi być z najlepszego materjału, długi, formy cylidrycznej, o średnicy przynajmniej 1½ razy większej od średnicy szyjki w świetle, przed użyciem rozmiękczony dobrze w parze lub wrzącej wodzie, maszynka do korkowania musi sprawnie działać!

Kwas cytrynowy poleca się dawać nie w formie sproszkowanej, lecz w grubszych kryształkach, aby się wolniej rozpuszczał, a tem samem nie traciło się za dużo gazu, zanim butelka zostanie zakorkowana.

Po zakorkowaniu układa się flaszki leżąco, możliwie w lokalu o niskiej temperaturze i po kilku dniach ma się już szampan gotowy do użytku.

Na zakończenie pozwolę sobie jeszcze scharakteryzować krótko rolę i znaczenie win zbożowych w ogólności, a dla naszych stosunków w szczególności.

Jak ze sposobu wyrabiania wynika, wino żytnie, podobnie jak wina owocowe, jest produktem sztucznym, co jednak nie oznacza wcale, by miało być ono z jakiegokolwiekbądź tytułu napojem zafałszowanym. Jako wytwór, powstały ze zboża, cukru, kwasu cytrynowego i ew. korzystnej pożywki mineralnej, przedstawia wino żytnie dobry i zdrowy napój, nie ustępujący zupełnie pod względem higjenicznym winom gronowym, jest raczej może produktem zdrowszym, gdyż kwas cytrynowy ma być dla organizmu korzystniejszy, niż kwas winowy.

Wino żytnie, starannie wyrobione, odznacza się zupełną klarownością, piękną barwą i imponującym połyskiem. Nie należy bowiem zapominać, że pod tym względem korzystne cechy mają duże znaczenie dla każdego środka konsumcyjnego, gdyż naukowo udowodniono, że piękny wygląd napoju, czy potrawy jest ważnym czynnikiem, pobudzającym apetyt i wpływającym na łatwiejsze wydzielanie się soków trawiących przez właściwe gruczoły, powodując tem samem łatwiejsze trawienie.

Wina zbożowe, podobnie jak wina owocowe i piwo, jako łagodne i zdrowe napoje, są jedynie powołane do wyrugowywania innych trunków o większej zawartości alkoholu, jak wódek, koniaków, likierów i t. p., wywołujących szybkie upojenie wraz z całą sumą innych zgubnych dla organizmu następstw.

W poruwnaniu z wyrobem piwa, a nawet win owocowych, wyrób wina żytniego, przedstawia możliwie najprostszą i najdogodniejszą manipulację, nie wymagającą prawie żadnych pomocniczych przyrządów i aparatów, a więc żadnych młynków i pras, żadnych kociołków, żadnego gotowania — może być zatem wszędzie i przez wszystkich zarówno na małą skalę domową, jak na dużą skalę fabryczną wyrabiane, jednem słowem prokucja tego artykułu może się rozwinąć w poważną nową gałąź przemysłu rolnego.

[1]) Chcąc mieć szampan silnie musujący, można, przy pewnych na wytrzymałość szampanówkach, wziąć 12,6 gr. kwasu cytrynowego i 9,6 gr. sody bezwodnej.

Nie trzeba przeprowadzać szczegółowych kalkulacji, aby wykazać, że wino żytnie musi być najtańszym napojem alkoholowym, znacznie tańszym od najprymitywniejszych nawet win owocowych, gdyż podstawowy materjał surowy — żyto — jest znacznie tańsze od owoców czy jagód, a co ważniejsze, że materjał zbożowy, po ściągnięciu zeń wina, po przemyciu i ostrożnem wysuszeniu, ma niemal pierwotną swoją wartość i z wyjątkiem użycia na siew i do słodowania, do czego z powodu utraty zdolności kiełkowania już się nie nadaje, może być zresztą do wszystkiego użyte podobnie jak surowe żyto.

Koszta wyrobu wina żytniego sprowadzają się jedynie do wydatku na cukier, kwas cytrynowy i drobną kwotę na pożywkę mineralną.

Przy wyrobie wina żytniego na skalę fabryczną, koszta produkcji i z tego względu muszą się kalkulować nisko, że odpada amortyzacja droższych urządzeń i aparatów. Z naczyń wchodzić mogą w grę jedynie beczki lub butle, aparaty filtracyjne, korkownica, wreszcie flaszki, korki i inne drobiazgi. Tylko wyrób szampana żytniego, co mojem zdaniem, byłoby przedsiębiorstwem bardzo rentownem wymagałby instalacji urządzeń do impregnowania pod ciśnieniem bezwodnikiem węglowym. Urządzenia takie w obecnym czasie są w powszechnem użyciu przy wyrobie wód musujących, limonjad i t. p. i pracują z wielkim stopniem sprawności.

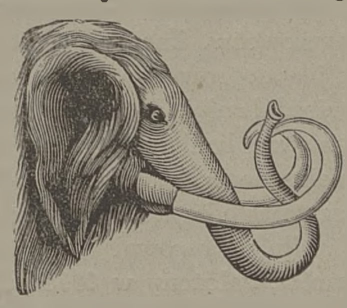
Wyrób wina żytniego musi być i z tego względu przedsiębiorstwem korzystnem, że czas produkcji nie jest ograniczony do pewnych okresów roku, jak wyrób wszelkiego rodzaju przetworów owocowych, gdzie główna praca koncentruje się w sezonie zbiorów owoców, lecz może być prawidłowo i systematycznie rozłożona na cały rok.

Niema tu więc tych niedogodności i całej sumy utrudnień, jakich nastręczają przemysły, związane z kampanją jak cukrownie, gorzelnie, krochmalnie, tudzież przetwórnie owoców i jarzyn.

Wreszcie wyrób win zbożowych, musi podnieść znacznie konsumcję cukru w kraju, wynoszącą u nas dotąd bardzo małą ilość na głowę mieszkańca.

W tym ogólnym poglądzie na kwestję win żytnich starałem się podnieść wszystkie ważniejsze momenty, związane z tym tematem i jakkolwiek pozostaje jeszcze z zakresu prac laboratoryjnych i doświadczeń z praktyki dużo do uzupełnienia, to jednak można już ogólnie powiedzieć, że przemysł win zbożowych może już kroczyć na pewnych nogach. Młody ten przemysł ma jeszcze o tyle ułatwioną drogę, że może zużytkować teoretyczne i praktyczne dane, jak aparaturę i różne urządzenia wszelkich innych, wysoko w rozwoju posuniętych gałęzi przemysłu fermentacyjnego.

Można już teraz powiedzieć, że kwestja win zbożowych nie pozostanie zjawiskiem chwilowem, związanem z sumą niepomyślnych, powojennych stosunków ekonomicznych, lecz napewne utrwali swój byt, stając się jedną z poważnych dźwigni uprzemysłowienia kraju i uzupełnieniem szeregu postulatów, dążących do zrealizowania hasła: „Wytwarzajmy i konsumujmy tylko produkty rodzimych płodów, a rugujmy wytwory obce, bez których zupełnie dobrze obejść się możemy".



STAN PIWOWARSTWA RUMUŃSKIEGO.

Rumunja, będąca krajem rolniczym, posiada wszystkie warunki, by rozwinąć przemysł piwowarski. Kryzys przemysłowy, jaki przeżywa ten kraj, sprawia jednakże, że piwowarstwo rumuńskie przechodzi obecnie może najcięższy okres swojego istnienia. Spożycie piwa jest niezmiernie niskie, wynosząc zaledwie 4,7 litra na głowę.

W życiu gospodarczem kraju przemysł piwowarski nie przestaje jednak odgrywać dużego znaczenia, będąc odbiorcą około 3.000 wagonów jęczmienia rocznie i przyczyniając się do rozwoju plantacji chmielowych, które, co prawda nie wystarczają jeszcze na pokrycie miejscowego zapotrzebowania. Rolnictwo otrzymuje od przemysłu piwowarskiego około 2.700 wagonów słodzin i przeszło 100 wagonów kiełków słodowych.

Przed wojną spożycie piwa podnosiło się powoli, ale stale. Rumunja odczuła jednak bardziej niż inne kraje następstwa wojny. Spożycie spadało w sposób niesłychany i wynosi obecnie 22% spożycia z czasów przedwojennych. W tym samym czasie, co jest charakterystyczne, wzrosła konsumcja wina i wódki.

Jednym z powodów dzisiejszego ciężkiego położenia piwowarstwa rumuńskiego są duże inwestycje, uczynione w pierwszych latach powojennych. Powodem ich były nadzieje na wzrost spożycia w związku z oczekiwanem ogólnem podniesieniem się dobrobytu. Nadzieje te zawiodły. Browary, które zwiększyły swą zdolność produkcyjną, obecnie ponoszą konsekwencje w formie wzrostu kosztów produkcji. Do tego przyłącza się jeszcze wzrost ciężarów państwowych i wzrost ceny surowców. Znaczna część małych browarów została już doprowadzona do kompletnej ruiny. Pomiędzy średniemi i dużemi browarami rozwinęła się nieubłagana konkurencja, która zwykle towarzyszy zmniejszonemu spożyciu. Próby doprowadzenia do porozumienia zawiodły, chociaż w tym kierunku bardzo usilnie pracował rumuński Centralny Związek Browarów, założony w 1925 roku. Ceny surowców, w porównaniu z cenami przedwojennemi, wzrosły kilkakrotnie. Przed wojną cetnar metryczny chmielu kosztował 300 koron, co wyniosłoby około 15.000 lei. Obecnie cetnar metryczny kosztuje 50.000 lei. Za chmiel, sprowadzany głównie z Czechosłowacji, Rumunja płaci przeszło 120.000.000 lei, które idą zagranicę, a mogłyby pozostać w kraju, ponieważ w Siedmiogrodzie istnieją świetne warunki dla rozwoju plantacyj chmielowych. Ceny beczek w ciągu 2-ch ostatnich lat podniosły się o 200%. W podobnym stosunku postępuje wzrost i innych surowców. Jeszcze gorzej przedstawia się sytuacja, o ile chodzi o maszyny i urządzenia browarnicze. Potaniał jedynie jęczmień, ale w porównaniu z ogólnym wzrostem kosztów korzyść z tego wynikająca jest tylko nieznaczna.

W czasie, kiedy w całej Europie przemysł piwowarski był zmuszony podnieść ceny piwa, przemysł rumuński, znajdujący się w najmniej korzystnych warunkach, musi unikać podnoszenia cen w obawie, iż ludność przestanie pić piwo, zwracając się ku winu lub wódce. W październiku 1925 roku hektolitr 13° piwa kosztował w Rumunji 1.400 lei, za podobne piwo na Węgrzech płacono 1.900 lei, w Austrji — 2.000, w Czechosłowacji — 2.200 do 2.300, w Niemczech — 2.250 do 2.350 lei. Prócz nadmiernego opodatkowania ciążącego bardziej na piwie niż na winie i wódce, piwowarstwo bardzo dotkliwie odczuło podniesienie taryfy kolejowej o 180%.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Ostatnie zabiegi C. Z. P. P. i S. w R. P. wraz z innemi zainteresowanemi organizacjami odniosły ten skutek, że w tych dniach Ministerstwo Spraw Wewnętrznych ukończyło pracę nad nowelą do ustawy przeciwalkoholowej i rozesłało projekt do innych ministerstw z prośbą o poczynienie swoich uwag do dnia 15.II.27.

Jak się dowiadujemy nowela zasadniczo dotyczy trzech punktów: 1) wyszynku w dni świąteczne i przedświąteczne, 2) wyłączenia z pod ograniczeń

ustawy napojów zawierających do 4% alkoholu, 3) sposobu wygasania koncesji wyszynkowych do normy wskazanej przez ustawę. Znana energja p. Ministra Spraw Wewnętrznych Składkowskiego daje nam niemal pewność, że nareszcie postulat wolnego handlu piwem, zawierającem do 4% alkoholu, będzie zrealizowany i przemysł piwowarski bez obawy będzie patrzeć w swoją przyszłość. Nie bez znaczenia są dla nas również zmiany projektowane w sposobie redukcji koncesji wyszynkowych opartych na wygasaniu. Znając zapatrywania w tym względzie całego szeregu wpływowych posłów, przewidujemy, że w Sejmie nowela nie ulegnie zmianom.

Poniżej podajemy porównawczą tabelkę wpływów skarbowych z tytułu podatku od piwa w latach 1925 i 1926. W dochodach wykazanych nie uwzględniono wpływów z Górnego Śląska, który wynosi przeszło 2.000.000 zł. rocznie.

	1925	1926
Styczeń	580.013	581.184
Luty	122.935	353.088
Marzec	180.473	536.188
Kwiecień	302.083	571.325
Maj	661.121	732.000
Czerwiec	839.430	800.247
Lipiec	990.419	1053.000
Sierpień	928.981	1137.000
Wrzesień	865.480	880.000
Październik	634.041	830.000
Listopad	771.075	745.000
Grudzień	366.300	679.000
	7.242.351	8.898.032

Zaznaczyć musimy, że cyfry wpływów akcyzowych w miesiącu odpowiadają sprzedaży piwa w miesiącu poprzednim, np. dochody wykazane w styczniu 1926 roku są odpowiednikiem ilości piwa, sprzedanego w grudniu roku poprzedniego, wpływy w lutym 1926 roku odpowiadają ilości piwa sprzedanego w styczniu tegoż roku, i t. d.

Wpływy styczniowe w 1925 roku, dość wysokie, bo wynoszące 580.000 zł. odnoszą się jeszcze do grudnia 1924 roku, w którym to miesiącu ujawniła się tendencja do gotowania piwa na zapas, wobec zarządzonej od 1 stycznia podwyżki opłat akcyzowych w związku z wprowadzeniem nowej ustawy. W tym to czasie — grudzień 1924 r., stosowane były jeszcze opłaty według byłych systemów opodatkowania.

Wpływy w lutym, marcu, kwietniu, a częściowo i w maju tegoż roku, są niższe, gdyż odliczano od obrotu (w Małopolsce, w b. Kongresówce i na Kresach Wschodnich) zapasy piwa, od których już w ubiegłym roku opłacono akcyzę od słodu, względnie od brzeczki. Za normalne wpływy uważać dopiero możemy okres od czerwca 1925 roku.

Porównywując wpływy z dwu lat ubiegłych, po uwzględnieniu zapasów piwa, jakie z tytułu wprowadzenia nowego sposobu opodatkowania, w wykazie nie są uwzgędnione, przypuszczamy, że sprzedaż piwa w roku 1926 utrzymała się na poziomie roku poprzedniego.

Podkreślamy, że wykaz powyższy nie uwzględnia dochodów z Górnego Śląska.

Związek Właścicieli Browarów w Polsce już dwukrotnie prosił swoich P. T. Członków o łaskawe nadesłanie wiadomości, dotyczących sprzedaży piwa w roku 1926. Do tej pory nie otrzymaliśmy odpowiedzi od 9 browarów. Nieposiadanie tych wiadomości stawia nas w trudnem położeniu, gdyż nie jesteśmy w możności zamknąć ksiąg buchalteryjnych.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa. 21/I. 36.50 zł.
22/I. 36 — 37 zł.
24/I. 36 — 37 zł.
Poznań. 22/I. 34 — 37 zł.
24/I. 34 — 37 zł.
Wilno. 25/I. 38 — 40 zł.
Łódź. 24/I. 37 — 38 zł.
25/I. 37.50 zł.
Berlin. 21/I. 217 — 245 Mk. n.
24/I. 21.70—24.50 „ „
25/I. 21.90—24.50 „ „
Wiedeń: 21/I. 28 — 41 sh.
24/I. 38 — 41 sh.

CENY CHMIELU.

Żatec. 22/I. Duży popyt ze strony Niemiec. Notowano 4150 — 4500 k. č., za 50 kg. bez 2% podatku obrotowego.

Lwów. 22/I. Notowano za 50 kg. chmielu I-szej jakości 130 — 135 dol. Gatunki gorsze 115 — 125.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7